

平成29年7月 加工食品等アレルギー一覧表

日	献立名・食品名	卵	えび	たこ	いか	青魚	鮭	乳・乳製品	小麦	大豆	ごま	備考
3月	ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
4火	イカリングフライ	●			●				●	●		※乳・えび・かにを含む製品と同じ設備で製造しています
	マヨネーズ									●		
	カレールウ								●	●		
5水	刻み油揚げ									●		
	そうめん								●			
	カニカマ	●							●	●		
	錦糸卵	●							●	●		
	めんつゆストレート(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
6木	豆腐									●		
7金	コッペパン							●	●			
	マヨネーズ									●		
	チョコレートジャム							●	●			
	七夕ゼリー									●		
11火	きな粉									●		
	麩								●			
12水	刻み油揚げ									●		
	炊き込みご飯たれ					●			●	●		小麦・大豆 32.6%、青魚 8.6%
	竹輪	●							●	●		
	わらび餅(きなこ)									●		
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
13木	ミンチカツ								●	●		小麦 27.2%、大豆 21.1%
	中華めん								●			小麦 34.6%
	錦糸卵	●							●	●		
	冷やし中華スープ(小袋)								●	●	●	調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
14金	うずまきパン							●	●			
	マカロニ								●			
	マヨネーズ									●		
18火	チリソース								●	●		
	ギョーザ								●	●		※同一工場内で卵・乳・小麦・えび・かに・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごまを原料とする商品の製造をしています
19水	パン粉								●			

中学校給食献立の種類

献立名	アレルゲン等の除去内容
全献立共通 (基本献立)	※全ての献立で使用しない食品(A~D 献立でも使用しません) ○和そば ○落花生(ピーナッツ) ○くるみ ○キーウイフルーツ ○かに ○貝類(但し、オイスターソースは使用します) ○生のもの(但し、果物、ブチトマトは使用します)
A 献立	○卵(鶏卵、うずら卵、魚卵)を除去(代替)したメニュー
B 献立	○えび ○たこ ○いか ○青魚 ○鮭 すべてを除去(代替)したメニュー
C 献立	○牛乳 ○乳製品 を除去(代替)したメニュー
D 献立	A・B・C 献立のアレルゲンとその他(小麦、大豆、ナッツ類、ごま等)のアレルゲンを除去(代替)したメニュー ※調味料に含まれる微量のアレルゲンは除去しません。

※基本献立では、揚げ物調理で数回同じ油を使用することがあります。 ※A~D は食物アレルギー対応献立

食物アレルギー対応献立を選択する場合の留意点

- ① 配食の安全確保を最優先とするため、食物アレルギー対応献立(A~D 献立)を選択する場合、医師の証明(学校生活管理指導表(アレルギー用)の提出)と、学校での保護者面談が必要です。
なお、医師の証明にかかる費用は保護者の方のご負担となります。
- ② 献立選択を変更(例、A献立から基本献立への変更)する場合も「①」と同様の手続きが必要です。
- ③ 献立選択を変更したい場合、変更したい月の前月10日前までに「①」の手続きを行ってください。

7月の食育

朝ごはんを食べる習慣をつけましょう。
日差しが強くなり、気温が高くなってきました。いよいよ本格的な夏の始まりです。
暑くなると体力の消耗が激しくなり、体調を崩しやすくなりますので、食事・睡眠をしっかりとることが大切です。
特に、1日の始まりの食事である朝ごはらは毎日欠かさず食べましょう。



中学校給食 摂取基準

成分名	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
基準値	820	30	23~27	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3.0未満
阪南中学校	851	32.6	27.1	340	111	3.2	3.8	252	0.73	0.59	36	5.7	3.5